



Rundstykke rustikk potet 90g



Rustikk rundstykke bakt på hvete, rug og potet. Rundstykket er Vegansk. 40 stk pr kartong

Varenummer: 100802 | EPD-nummer: 6171326 | GTIN: 05413476991768



PRODUSENT:
BAXT AS

VAREMERKE:
Bakeverket

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 331 32 780

post@baxt.no

www.baxt.no

**161 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Bakeverket**

Ingredienser

Mel (**hvete**, **rug**, maltet **hvete**), vann, potetflak, gjær, vegetabilsk olje og fett (palme, raps), stivelse, salt, **hvetegluten**, hvetekim, ertefiber, deaktivert gjær

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete, Rug	●	
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Pekannøtter), Egg, Soya, Melk og Sesamfrø**

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	1 057 kJ/ 250 kcal
Fett	2,30 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,60 g
Karbohydrat	49,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,30 g
Protein	7,10 g
Salt	1,30 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Belgia
Ophavsland	Belgia
Varegruppe	
Varenummer	100802
EPD-nummer	6171326
GTIN	05413476991768
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	12.12.2022
Oppdatert dato	20.02.2024

Oppbevaring

Temperatur, min	-26 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Stekes

Tines: Ca 30 min i romtemperatur Steketid: Forvarm ovnen til 200°C. Stekes ved 190 °C i 8-10 min. Må avkjøles helt før smøring, minimum 15 min.